



# BEURRE FOUETTÉ AU PIMENT SUR DU FILET DE SANDRE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la congélation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance moelleuse
- Remonte fortement le volume



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**125 g** QimiQ Whip , réfrigéré

**230 g** Beurre

**2 petite(s)** Piment(s), frais, finement hachées

**0.5 cc** Paprika en poudre, doux

**0.5 cc** Épices pimentés

**8 g** Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**10** Filet de sandre

## PRÉPARATION

1. Battre légèrement le beurre jusqu'à ce que la consistance devienne mousseuse. Ajouter petit à petit le QimiQ Whip réfrigéré et continuer à battre.
2. Ajouter les autres ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
3. Remplir le beurre dans une poche à douille en forme d'étoile, dresser des rosettes et mettre au frais.
4. Déposer les rosettes bien réfrigérées sur le filet de sandre cuit et servir.